

Информация о столовой МБОУ «Школа №22» г.о.Самара

Помещение столовой МБОУ «Школа №22» г.о.Самара расположено по адресу: ул. Артемовская 50

Пищеблок с обеденным залом на 60 посадочных мест, располагается на 1 этаже.

Пищеблок в школе отвечает требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08.

Общая характеристика производства:

На пищеблоке имеются следующие структурные подразделения: варочный зал, мясорыбный цех, моечная кухонной посуды и столовой посуды.

При пищеблоке находятся холодильные камеры для хранения молочной, гастрономической и мясной продукции, овощей. Склад расположен в комплексе, имеет неохлаждаемые помещения для хранения сыпучих продуктов, кондитерских изделий.

Предприятия оснащено технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с производственными мощностями. Во всех производственных цехах установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Поточность всех технологических процессов соблюдается. Производство функционирует согласно СанПиН и снабжено инструкциями.

Водоснабжение осуществляется от централизованной системы водоснабжения. Канализация центральная, подключенная к городским очистным сооружениям.

При обеденном зале столовой, для гигиенических целей учащихся, установлены умывальники.

Перечень оборудования для пищеблока, а так же набор помещений.

Наименование производственного помещения	Оборудование
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы, картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы), контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разруба мяса, моечная ванна , раковина для мытья рук.
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна